Série BQ1

Four encastrable

Manuel d'utilisation

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung.

SAMSUNG

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 1 05-Aug-14 3:03:35 PM

sommaire

COMMANDES DU FOUR 11
11 Commandes du four

ACCESSOIRES 11
11 Accessoires

MODE UNIQUE 13
13 Mode unique

CUISSON DOUBLE 13
13 Cuisson double

RÉGLAGES 14
15 Réglage du temps de cuisson
15 Réglage du l'heure de fin de cuisson
15 Modification du temps réglé
16 Modification de la température
16 Réglage de l'heure
16 Réglez l'alarme
17 Désactivation de l'alarme
17 Affichage de l'heure
17 Signal sonore
17 Éclairage
17 Verrouillage
17 Mise hors tension

FONCTIONS 17
17 Fonctions

CUISSON AUTOMATIQUE 18
19 Programmes de cuisson automatique unique

ESSAIS DE PLATS 20
20 Essais de plats

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 21
21 Nettoyage vapeur (selon le modèle)
21 Séchage rapide
22 Surface émaillée catalytique (selon le modèle)
22 Nettoyage manuel
22 Retrait des glissiéres latérales (selon le modèle)
23 Configuration initiale

DÉPANNAGE ET CODES D'ERREUR 23
23 Dépannage
23 Codes d'erreur

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 2 05-Aug-14 3:03:35 PM

utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi ce four encastrable SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.

Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé (pour les modèles à filerie fixe).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (Pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 3 05-Aug-14 3:03:35 PM

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

⚠ **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. (modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

⚠ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 4 05-Aug-14 3:03:35 PM

cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

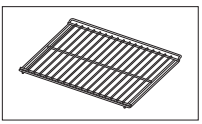
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds. (En fonction du modèle)



⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 5 05-Aug-14 3:03:35 PM

Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments risquent de ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objet lourd sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

⚠ **AVERTISSEMENT :** ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four est en marche.

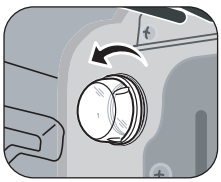
BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 6 05-Aug-14 3:03:35 PM

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

⚠ **Risque de choc électrique ! Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :**

- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Éclairage arrière du four



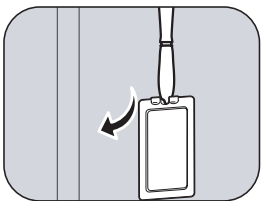
1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l'ampoule par une ampoule spécial four de 25 W résistante à des températures de 300 °C.

2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.

3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.

4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Éclairage latéral du four (en option)



1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre.

2. Extrayez le cache.

3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W et 230 V résistante à une température de 300 °C.

Conseil : utilisez toujours un chiffon lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter les traces de doigt.

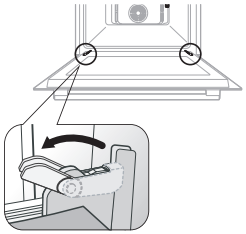
4. Remettez le cache en place.

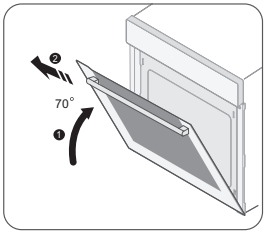
BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 7 05-Aug-14 3:03:36 PM

RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

⚠ **ATTENTION** : La porte du four est lourde.

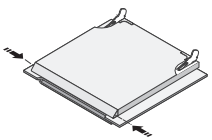




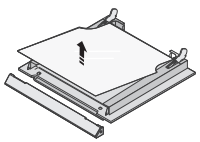
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

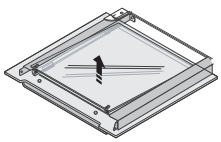
La porte du four est équipée de trois vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.



1. Appuyez sur les deux boutons situés sur les côtés gauche et droit de la porte.



2. Retirez la protection et la vitre 1 de la porte.



3. Soulevez la vitre 2 et nettoyez les vitres avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle, et essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux et propre.

La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle ; néanmoins, la méthode de montage et de démontage reste la même.

Lors de la pose de la vitre intérieure n°1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 8 05-Aug-14 3:03:36 PM

FONCTION D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AUTOMATIQUE

- Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 10 minutes.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

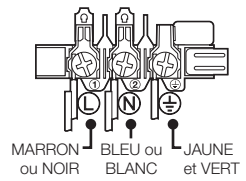
installation

⚠ Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.

Branchement électrique



Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, mini., 2,5 mm^2) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Le câble jaune et vert (mise à la terre) doit être connecté le premier et être plus long que les autres. Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le câble de connexion ne doit pas être coincé au cours de l'installation et vous devez éviter qu'il vienne en contact avec les parties chaudes du four.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 9 05-Aug-14 3:03:36 PM

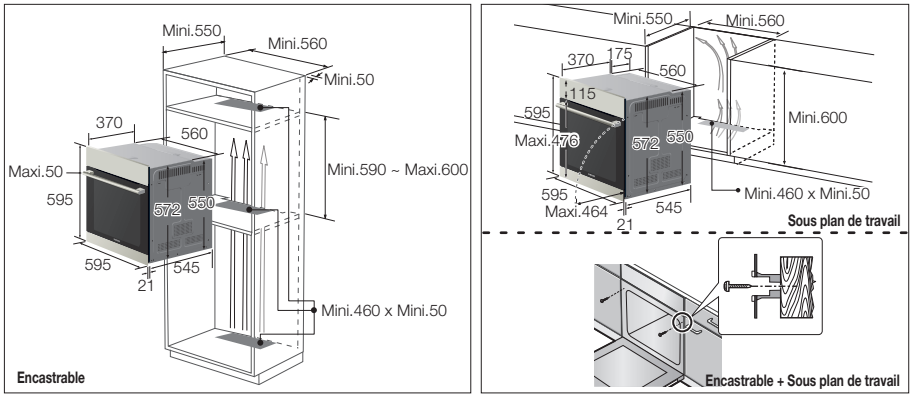
Installation dans l'élément

Concernant le meuble dans lequel le four est encastré, les surfaces plastiques et les collages doivent supporter une température de 90 °C à l'intérieur du meuble et de 75 °C pour les meubles adjacents. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages sur les surfaces plastiques ou les collages provoqués par la chaleur.

Un interstice de ventilation est nécessaire dans la base de l'élément de cuisine dans lequel le four doit être placé. Pour la ventilation, un interstice d'environ 50 mm doit subsister entre la tablette inférieure et la paroi de soutien. Si le four doit être installé en dessous d'une table de cuisson, les instructions d'installation de cette table doivent être respectées.

Poussez complètement l'appareil dans son élément et fixez fermement le four des deux côtés à l'aide de 2 vis. Assurez-vous qu'un interstice d'au moins 5 mm soit laissé entre l'appareil et l'élément adjacent.

Une fois l'appareil installé, retirez de la porte et de l'intérieur du four, le film protecteur en vinyle, le ruban adhésif, le papier et les accessoires. Avant de l'extraire de son meuble, débranchez le four de l'alimentation électrique et retirez les 2 vis situées sur chaque côté de l'appareil.



Poussez complètement l'appareil dans son élément et fixez fermement le four des deux côtés à l'aide de 2 vis. Assurez-vous qu'un interstice d'au moins 5 mm soit laissé entre l'appareil et l'élément adjacent.

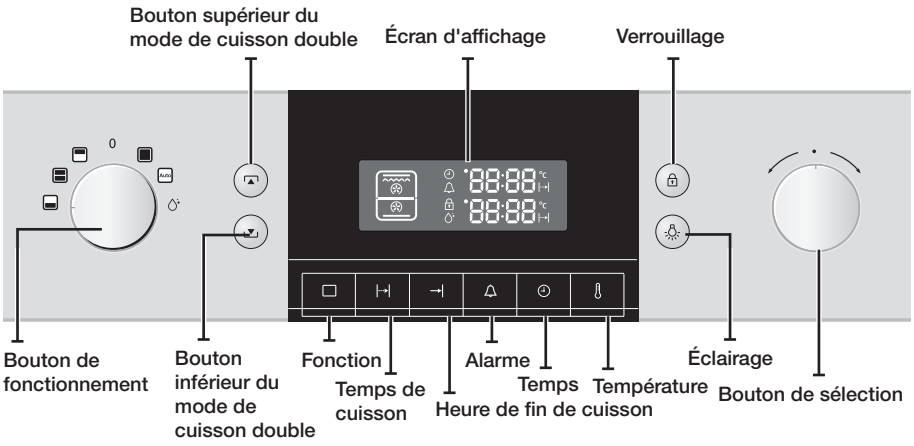
Une fois l'appareil installé, retirez de la porte et de l'intérieur du four, le film protecteur en vinyle, le ruban adhésif, le papier et les accessoires. Avant de l'extraire de son meuble, débranchez le four de l'alimentation électrique et retirez les 2 vis situées sur chaque côté de l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Le meuble dans lequel le four est encastré doit posséder un interstice de ventilation minimal pour la circulation d'air comme l'indique l'illustration. Ne recouvrez pas cette ouverture par des lamelles de bois car elle a pour but d'alimenter la ventilation.

La façade du four, notamment la poignée, diffère d'un modèle à l'autre. Mais la taille du four indiquée sur l'illustration reste la même.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 10 05-Aug-14 3:03:38 PM

commandes du four



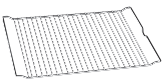
Façade
La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

accessoires

Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui s'avéreront très utiles lors de la préparation des différents plats. Les accessoires comptent notamment une plaque séparatrice pour le mode de cuisson double, des plaques, des grilles et une broche.

ATTENTION : Veillez à insérer correctement l'accessoire dans les glissières latérales prévues à cet effet. Laissez un espace d'au moins 2 cm entre le fond du four et le bord de la plaque afin d'éviter d'endommager l'émail.

Plaque séparatrice
Utilisez la plaque séparatrice avec le mode de cuisson double. Elle permet de séparer la partie supérieure et la partie inférieure du four et doit être insérée au niveau 3.



Petite grille (en option)
La petite grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Vous pouvez l'associer à la lèchefrite afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

Grande grille (en option)
La grande grille peut être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four.

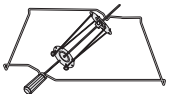
lèchefrite (en option)
La lèchefrite (creuse) peut être utilisée pour le rôtissage. Elle peut être associée à la petite grille afin d'éviter que les liquides ne tombent sur le fond du four.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 11 05-Aug-14 3:03:38 PM

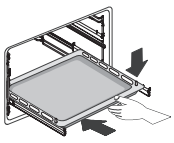
Plaque à pâtisserie (en option)
La plaque à pâtisserie (plate) peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries.

Broche (en option)
La broche peut être utilisée pour faire rôtir de la volaille (ex : poulet). La broche ne peut être utilisée qu'en mode unique au niveau 3, car elle doit être fixée à un adaptateur sur la paroi arrière. Retirez la poignée noire pour la cuisson.

Broche de rôtissoire et brochette (en option)
Utilisation :



- Placez la lèchefrite (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords de la lèchefrite afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant de lancer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.



Rainure de guidage télescopique (en option)

- Pour insérer les accessoires, faites tout d'abord glisser les guides télescopiques au niveau souhaité.
- Placez la plaque ou la grille sur les guides et poussez-la complètement dans le four.
  Fermez la porte du four uniquement après avoir complètement inséré les guides télescopiques.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 12 05-Aug-14 3:03:38 PM

mode unique

En mode unique, le four fonctionne comme un four traditionnel. Utilisez ce mode pour les quantités plus importantes
ou si vous souhaitez utiliser un accessoire spécial comme le porte broche. En mode unique, vous pouvez
utiliser toutes les fonctions du four.

Sélectionnez le mode unique | 01

Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser le mode Unique.

En mode Unique, toutes les fonctions du four sont disponibles.

MODE UNIQUE		Toutes les fonctions sont disponibles en mode unique. Le mode unique permet une utilisation traditionnelle du four.

Réglez la fonction | 02

Appuyez sur la touche **Fonction**. L'icône de la fonction clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

03 | Réglage de la température

Appuyez sur la touche **Température**, l'icône correspondante clignote.

cuisson double

Ce four est équipé de la fonction de cuisson double. Cette fonction permet de préparer deux plats différents en même temps en utilisant deux températures différentes dans la partie supérieure et la partie inférieure du four. Vous pouvez également choisir de cuire les aliments dans la partie supérieure ou la partie inférieure du four, ce qui constitue une économie de temps et d'énergie

Sélectionnez le mode de cuisson double | 01

Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour utiliser la cuisson double.

Selon le mode de cuisson double sélectionné, vous pouvez utiliser l'une des fonctions suivantes :

MODE SUPÉRIEUR		Convection | Chaleur par le haut + Convection | Grand gril Le mode supérieur permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.
CUISSON DOUBLE		Fonction supérieure et inférieure dans l'une ou l'autre partie du four La cuisson double permet de cuire deux plats en même temps à l'aide de fonctions et de réglages de température différents.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 13 05-Aug-14 3:03:39 PM

MODE INFÉRIEUR		Convection | Chaleur par le bas + Convection Le mode inférieur permet une économie d'énergie et de temps pour la cuisson de petites quantités d'aliments.

REMARQUE : Suivez les étapes 03/04 pour le mode supérieur et les étapes 06/07 pour le mode inférieur. Sélectionnez le bouton supérieur ou inférieur du mode double.

Réglage du compartiment | 02
Appuyez sur le **bouton supérieur** de la cuisson double. L'icône du compartiment clignote.

Réglage de la température supérieure | 04
Appuyez sur la touche **Température**. L'icône de la température supérieure clignote.

Réglage de la fonction inférieure | 06
Appuyez sur la touche **Fonction**. L'icône de la fonction inférieure clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

03 | Réglage de la fonction supérieure
Appuyez sur le bouton **Fonction**. L'icône de la fonction supérieure clignote.

05 | Sélection du compartiment
Appuyez sur le **bouton inférieur de la cuisson double**. L'icône du compartiment clignote.

07| Réglage de la température inférieure
Appuyez sur la touche **Température**. L'icône de la température inférieure clignote.

réglages

Le mode de cuisson double permet d'utiliser différents réglages pour la partie supérieure et la partie inférieure du four (fin de cuisson, temps de cuisson, réglages de température et d'alarme). Pour appliquer ou modifier les réglages de l'une ou l'autre partie du four, appuyez sur la touche :

- partie supérieure
- partie inférieure

Pour appliquer ou modifier des réglages dans le mode de cuisson double, sélectionnez le compartiment.

L'heure de départ différé (heure de fin de cuisson et temps de cuisson) n'est pas réglée en mode de cuisson double.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 14 05-Aug-14 3:03:39 PM

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Réglage du temps de cuisson | 01

Appuyez sur la touche **Temps de cuisson**. L'icône du temps de cuisson clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et sélectionnez le réglage souhaité.

02 | Confirmation du temps de cuisson

Appuyez à nouveau sur la touche **Temps de cuisson** ou patientez 4 à 5 secondes.

EN OPTION | AJOUT DE LA FIN DE CUISSON

Réglage de la fin de cuisson | 03

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson**. L'icône d'arrêt clignote.

04 | Confirmation de la fin de cuisson

Appuyez à nouveau sur le bouton **Fin de cuisson** ou patientez 3 secondes.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Réglage de la fin de cuisson | 01

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson**. L'icône d'arrêt clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure souhaitée.

02 | Confirmation de la fin de cuisson

Appuyez à nouveau sur le bouton **Fin de cuisson** ou patientez 3 secondes.

EN OPTION | AJOUT D'UN TEMPS DE CUISSON

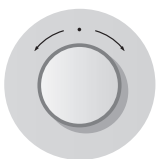
Réglage du temps de cuisson | 03

Appuyez sur la touche **Temps de cuisson**. L'icône du temps de cuisson clignote.

04 | Confirmation du temps de cuisson

Appuyez à nouveau sur la touche **Temps de cuisson** ou patientez 4 à 5 secondes.

MODIFICATION DU TEMPS RÉGLÉ



Sélectionnez l'heure à modifier | 01

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson** ; l'heure clignote.

Tournez le **bouton de sélection**

02 | Confirmation de la modification de l'heure

Appuyez sur le bouton **Fin de cuisson** ou **Temps de cuisson** ; l'heure clignote.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 15 05-Aug-14 3:03:39 PM

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

Réglez la température | 01

Appuyez sur la touche **Température**. L'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez la nouvelle température.

02 | Confirmation de la température

Patientez 4 à 5 secondes pour que la nouvelle température soit appliquée.

RÉGLAGE DE L'HEURE

Lors du premier branchement de l'alimentation électrique, utilisez le produit seulement après avoir réglé l'heure.

Réglez les heures | 01

Appuyez sur la touche **Horloge** ; les heures clignotent.

Réglez les minutes | 02

Appuyez sur la touche **Horloge** ; les minutes clignotent.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure.

03 | Confirmez l'heure

Appuyez à nouveau sur la touche **Horloge** pour valider l'heure.

RÉGLEZ L'ALARME

Réglez l'alarme | 01

Appuyez sur la touche **Alarme** ; l'icône correspondante clignote.

Tournez le **bouton de sélection** et réglez l'heure de la minuterie.

02 | Confirmez l'alarme

Appuyez à nouveau sur la touche **Alarme** ou patientez 3 secondes pour activer l'alarme.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 16 05-Aug-14 3:03:40 PM

DÉSACTIVATION DE L'ALARME

Appuyez sur la touche **Alarme** pendant 2 secondes ; l'icône de l'alarme disparaît et l'heure s'affiche.

AFFICHAGE DE L'HEURE

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **Horloge** pour afficher l'heure.

SIGNAL SONORE

Pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyez sur la touche **Horloge** et la touche
Fin de cuisson pendant 3 secondes.

ÉCLAIRAGE

Appuyez sur la touche **Éclairage** 1 fois pour activer l'éclairage et 2 fois pour le désactiver.

L'ampoule inférieure est proposée en option.

Appuyez sur la touche **Éclairage** 1 fois pour un éclairage complet, 2 fois pour éclairer la partie supérieure, 3 fois pour éclairer la partie inférieure et 4 fois pour désactiver l'éclairage.

VERROUILLAGE

Appuyez sur la touche **Verrouillage** pendant 3 secondes. L'icône représentant un verrou s'affiche indiquant que la fonction est activée.

MISE HORS TENSION

Pour éteindre le four, réglez le bouton de fonctionnement sur 0.

fonctions

Ce four propose six fonctions différentes. En fonction du mode utilisé, cuisson double ou cuisson unique, vous pouvez choisir parmi les fonctions suivantes :

Cuisson traditionnelle
La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats.
Température recommandée : 200 °C

Cuisson par convection
La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues.
Température recommandée : 170 °C

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 17 05-Aug-14 3:03:40 PM

	Chaleur par le haut + convection La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande. Température recommandée : 190 °C
	Chaleur par le bas + Convection La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux. Température recommandée : 190 °C
	Petit gril La chaleur est générée par le petit gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des petits plats nécessitant moins de chaleur comme le poisson ou les baguettes garnies. Température recommandée : 240 °C
	Grand gril La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades. Température recommandée : 240 °C

cuisson automatique

En mode de cuisson automatique, vous pouvez sélectionner jusqu'à 15 programmes de cuisson automatique, pour la cuisson traditionnelle, le rôtissage et la confection de gâteaux.

Sélectionnez le mode de cuisson automatique | 01
Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser le mode de cuisson automatique.

Réglez la recette | 02
Sélectionnez la recette souhaitée en tournant le **bouton de sélection**.

03 | Réglage du poids
Sélectionnez le poids souhaité en tournant le **bouton de sélection**.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 18 05-Aug-14 3:03:40 PM

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 15 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Ces programmes peuvent être utilisés dans le compartiment unique du four. Retirez toujours la plaque séparatrice.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson.
Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.
Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment.
Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
1	**Pizza surgelée**	0,3-0,6 0,7-1,0	Grande grille	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grande grille.
2	**Frites au four surgelées**	0,3 à 0,5 (fines) 0,6 à 0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
3	**Lasagnes maison**	0,3-0,5 0,8-1,0	Grande grille	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
4	**Pizza maison**	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1,0 à 1,2 kg) convient aux pizzas fines et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) convient aux pizzas avec beaucoup de garniture.
5	**Biftecks**	0,3-0,6 0,6-0,8	Lèchefrite et petite grille	4	Placez les biftecks marinés côte à côte sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
6	**Rôti de bœuf**	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de boeuf mariné sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	**Rôti de porc**	0,6-0,8 0,9-1,1	Lèchefrite et petite grille	2	Placez le rôti de porc mariné sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
8	**Côtelettes d'agneau**	0,3-0,4 0,5-0,6	Lèchefrite et petite grille	4	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.
9	**Morceaux de poulet**	0,5-0,7 1,0-1,2	Lèchefrite et petite grille	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la petite grille.
10	**Poulet entier**	1,0-1,1 1,2-1,3	Lèchefrite et petite grille	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la petite grille. Retournez dès que le signal sonore retentit.
11	**Poisson grillé**	0,5-0,7 0,8-1,0	Lèchefrite et petite grille	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la petite grille. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 19 05-Aug-14 3:03:40 PM

Non	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau	Consignes
12	**Légumes grillés**	0,4-0,5 0,8-1,0	Lèchefrite	4	Placez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans la lèchefrite. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
13	**Gâteau marbré**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.
14	**Pâte pour flan aux fruits**	0,3-0,4 (grande) 0,2 à 0,3 (tartelettes)	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits, le second à la cuisson de 6 petites tartelettes.
15	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Grande grille	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.

essais de plats

Conformément à la norme EN 60350

Faire cuire de la pâte crue

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Petit gâteau	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	15-25
	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	1 + 4	Cuisson par convection	150-170	20-30
Génoise	Moule à gâteau sur la grande grille (à revêtement noir, ø 26 cm)	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
Tarte aux pommes	Grande grille + plaque à pâtisserie + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 + 3	Cuisson par convection	170-190	80-100
	Grande grille + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-80

Faire griller

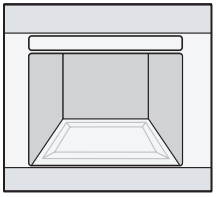
Faites préchauffer le four pendant 5 minutes en réglant le mode Grand gril sur Maxi.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min.)
Toasts de pain blanc	Grande grille	5	Grand gril	Maxi.	1er côté : 1-2 2e côté : 1-1½
Hamburgers	Petite grille + lèchefrite (pour récupérer les égouttures)	4/3	Grand gril	Maxi.	1er côté : 7-10 2e côté : 6-9

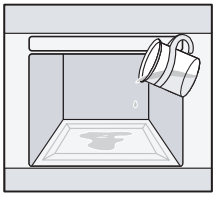
BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 20 05-Aug-14 3:03:40 PM

NETTOYAGE VAPEUR (SELON LE MODÈLE)

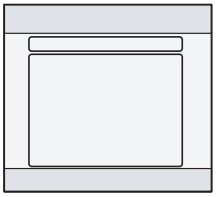
Si votre four est sale et que vous souhaitez le nettoyer, utilisez le nettoyage vapeur intégré. Le nettoyage vapeur est disponible après refroidissement du four.



1. Retirez tous les accessoires du four.



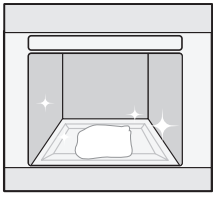
2. Versez 400 ml (¾ pinte) d'eau dans le fond du four.



3. Fermez la porte du four.

4. Sélectionnez le nettoyage vapeur à l'aide du bouton de fonctionnement. Lorsque l'affichage commence à clignoter et qu'un signal sonore retentit, l'opération est terminée.

5. Réglez le bouton de fonctionnement sur Arrêt pour arrêter le nettoyage vapeur.



6. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon propre et doux.

Remarques sur le nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ouvrez la porte du four et épongez l'eau restante.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'une éponge et de détergent ou d'une brosse souple. Les traces de salissure incrustées peuvent être retirées à l'aide d'une éponge à récurer en nylon.
- Les dépôts de tartre peuvent être retirés à l'aide d'un chiffon imbibé de vinaigre.
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau claire pour nettoyer l'intérieur du four. N'oubliez pas d'essuyer sous le joint de la porte.
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

SÉCHAGE RAPIDE

1. Laissez la porte du four entrebâillée à environ 30 °.
2. Réglez le bouton de fonctionnement sur le mode unique.
3. Appuyez sur le bouton de fonction.
4. Sélectionnez la convection à l'aide du bouton de sélection.
5. Réglez un temps de cuisson d'environ 5 minutes et une température de 50 °C.
6. Eteignez le four une fois cette durée écoulée.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 21 05-Aug-14 3:03:41 PM

SURFACE ÉMAILLÉE CATALYTIQUE (SELON LE MODÈLE)

L'habillage amovible est recouvert d'une couche d'émail catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l'air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts finissent par brûler lorsque le four dépasse les 200 °C, pendant les phases de cuisson ou de rôtissage. Plus la température est élevée, plus ces dépôts brûlent rapidement.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez toutes les parois intérieures du four comme décrit dans la section concernant le nettoyage manuel.
3. Réglez le four sur chaleur par le haut et par le bas.
4. Réglez la température sur 250 °C.
5. Faites fonctionner le four pendant environ 1 heure. La durée de fonctionnement dépend du degré de salissure. Les traces de graisse résiduelles disparaîtront progressivement, à chaque nouvelle utilisation du four à haute température.

NETTOYAGE MANUEL

Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.

Cavité du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'éponges de nettoyage.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Nettoyez l'habillage à l'eau chaude savonneuse avec une brosse en nylon souple.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

Extérieur du four

- Pour le nettoyage des parois extérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec.
- N'utilisez jamais d'éponges à récurer ni de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Surfaces du four en acier inoxydable

- N'utilisez pas de laine de verre, de tampons à récurer ou de produits abrasifs. Ils risqueraient d'endommager le revêtement.

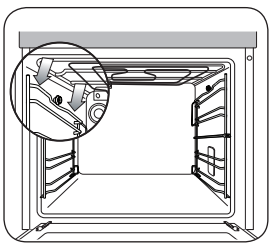
Surfaces du four en aluminium

- Essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon doux et propre ou d'un tissu en microfibre imbibé d'un lave-vitre non agressif.

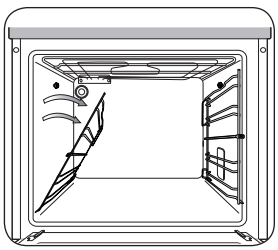
Accessoire

- Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

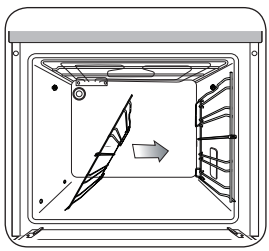
RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES (SELON LE MODÈLE)



1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.



2. Faites tourner la glissière latérale d'environ 45 °.



3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux logements inférieurs.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 22 05-Aug-14 3:03:41 PM

CONFIGURATION INITIALE

Premier nettoyage

Nettoyez soigneusement le four avant de l'utiliser pour la première fois. N'utilisez pas de chiffons, de substances ou de détergents abrasifs car ils risqueraient d'endommager les surfaces du four.
Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer la plaque à pâtisserie, la lèchefrite, les grilles et les autres accessoires ainsi que les parois intérieures et les rails de guidage du four. Nettoyez la façade à l'aide d'un chiffon propre humide et doux.
Vérifiez que l'horloge du four est correctement réglée et retirez tous les accessoires du four. Faites fonctionner le four en mode unique avec convection pendant une heure à 200 °C. Cette procédure permet de brûler tous les dépôts dans le four. Une odeur caractéristique est alors générée. Ceci est tout à fait normal. Assurez-vous cependant que votre cuisine est correctement ventilée durant cette opération.

dépannage et codes d'erreur

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • L'horloge n'est peut-être pas réglée. Réglez l'horloge. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait grillé ou que le disjoncteur ait lâché. Remplacez le fusible concerné ou remettez le disjoncteur en marche. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire si l'heure clignote ?	• Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'horloge.
Que faire si la lumière du four ne s'allume pas ?	• La lumière du four est défectueuse. Contactez le service après-vente le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le service après-vente le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.

CODES D'ERREUR

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
5-01	Coupure de la sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
5E	Touche actionnée pendant plus de 10 secondes.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
-dE-	Plaque séparatrice manquante. Utilisation incorrecte de la plaque séparatrice.	Insérez la plaque séparatrice pour le mode supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque séparatrice pour le mode unique.
E-**[1)]	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 23 05-Aug-14 3:03:41 PM

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

BQ1D4T007_XEF-00191C-03_FR.indd 24 05-Aug-14 3:03:41 PM